

(12) NACH DEM VERTRÄG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES  
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum  
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum  
9. September 2005 (09.09.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer  
WO 2005/082152 A1

(51) Internationale Patentklassifikation?: A22C 25/00, 25/16, 25/18

(72) Erfinder: und  
(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): NEUMANN, Ralf [DE/DE]; Hainbuchenweg 3, 23628 Klemm (DE); RUSKO, Torsten [DE/DE]; Forstweg 16, 23923 Herrenburg (DE); GÜTTE, Ulrich [DE/DE]; Schadehorn 16a, 23843 Bad Oldesloe (DE).

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2005/000997

(22) Internationales Anmeldedatum: 28. Januar 2005 (28.01.2005)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

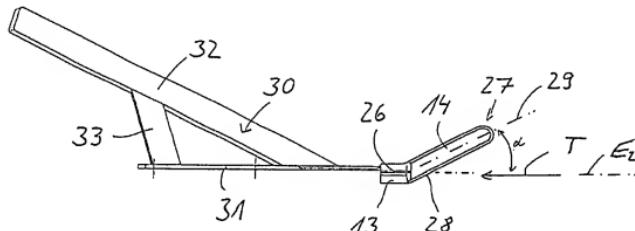
(30) Angaben zur Priorität: 10 2004 010 696.7 27. Februar 2004 (27.02.2004) DE

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von US): NORDISCHER MASCHINENBAU RUD. BAADER GMBH + CO. KG [DE/DE]; Geniner Straße 249, 23560 Lübeck (DE).

*[Fortsetzung auf der nächsten Seite]*

(54) Title: DEVICE AND METHOD FOR THE AUTOMATED PROCESSING OF MEAT

(54) Bezeichnung: VORRICHTUNG UND VERFAHREN ZUM AUTOMATISIERTEN VERARBEITEN VON FLEISCH



(57) **Abstract:** The invention relates to a device and a method for the automated processing of meat. Known devices comprise a transport element, a cutting element, a bearing layer for the cutting element, and at least one control and/or regulating device that is actively connected to the cutting element. According to known devices and methods, the meat is displaced onto or towards the bearing layer, before being cut and/or trimmed. Often, this leads to an accumulation of meat, interrupting the processing operation. The inventive threading element reliably ensures that the meat is lifted up before reaching the bearing layer and is guided onto the same.

(57) **Zusammenfassung:** Die Erfindung betrifft eine Vorrichtung sowie ein Verfahren zum automatisierten Verarbeiten von Fleisch. Bekannte Vorrichtungen weisen ein Transportelement, ein Schneidelement, eine Gegenlage für das Schneidelement sowie wenigstens eine Steuerungs- und/oder Regelungsvorrichtung auf, die in Wirkverbindung mit dem Schneidelement steht. Bei bekannten Vorrichtungen und Verfahren läuft das Fleisch auf die bzw. gegen die Gegenlage, bevor es getrennt und/oder getrimmt wird. Dabei kommt es häufig zum Aufstauen des Fleisches, wodurch der Verarbeitungsprozeß unterbrochen wird. Durch das erfindungsgemäße Fädenelement wird zuverlässig sichergestellt, daß das Fleisch vor der Gegenlage angehoben und auf diese geführt wird.

WO 2005/082152 A1